KIKKOMAN

Tatlı mısır ikilisi: Teriyaki ve soya tereyağı soslu kaburga

toplam süre **40 dak.** **25 dak.** hazırlık süresi **15 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.666 kJ / 396 kcal

Yağ: **14 gr** Protein: **66,8 gr**
Karbonhidrat: **54 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

4	adet önceden pişirilmiş mısır koçanı
2	diş ezilmiş sarımsak
1 cm	ince doğranmış zencefil
2 yemek kaşığı	Kikkoman Teriyaki Marine
1 tatlı kaşığı	akçaağaç şurubu
0,5 tatlı kaşığı	tütsülenmiş (füme) tatlı biber sosu
2 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
0,5 tatlı kaşığı	limon suyu
20 gr	erimiş tereyağ
1	adet halka halka doğranmış kırmızı biber
20 gr	doğranmış tuzlu badem
1 yemek kaşığı	doğranmış kişniş
1 yemek kaşığı	mayonez
1 tatlı kaşığı	kavrulmuş susam
0,5	doğranmış nori yaprağı
1 yemek kaşığı	doğranmış taze maydonoz

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Teriyaki sosu:

Soya sosu ve tereyağ sosu:

4 adet önceden pişirilmiş mısır koçanı - **1** diş ezilmiş sarımsak - **1 cm** ince doğranmış zencefil - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Teriyaki Marine - **1 tatlı kaşığı** akçaağaç şurubu - **0,5 tatlı kaşığı** tütsülenmiş (füme) tatlı biber sosu - **1** diş ezilmiş sarımsak - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **0,5 tatlı kaşığı** limon suyu - **20 gr** erimiş tereyağ

Mısır koçanlarını uzunlamasına dörde bölün. Teriyaki sosu için sarımsakları zencefil, Kikkoman Teriyaki Marinade, akçaağaç şurubu ve toz kırmızı biberle karıştırın. Soya sosu ve tereyağı sosu için diğer malzemeleri karıştırın.

Adım 2

Fırını önceden 200 °C'ye ısıtın. Mısırları pişirme kâğıdıyla kaplı bir fırın tepsisine yayın, yarısını teriyaki sosuyla, diğer yarısını da soya sosu ve tereyağı sosuyla kaplayın. 10-15 dakika kadar pişirin.

Adım 3

1 adet halka halka doğranmış kırmızı biber - **20 gr** doğranmış tuzlu badem - **1 yemek kaşığı** doğranmış kişniş - **1 yemek kaşığı** mayonez - **1 tatlı kaşığı** kavrulmuş susam - **0,5** doğranmış nori yaprağı - **1 yemek kaşığı** doğranmış taze maydonozv

Soğuyan kaburga mısırların üzerine biber, badem ve kişniş serpin. Ardından mayonezle süsleyin ve kalan malzemeleri de serpin. Leziz kaburga

mısırların tadını dışarıda da çıkarabilmek için birkaç tanesini yanınıza alın!